



Spannende Entwicklung

Sie sind Nachbarn und waren einst gemeinsam Teil der österreichisch-ungarischen Monarchie. Nicht selten werden die beiden norditalienischen Gebiete als „Südtirol/Trentino“ beim Wein in einen Topf gesteckt. Das passt auf der einen Seite, weil sie ähnlich strukturiert sind. Aber andererseits gibt es Unterschiede in der Politik, der Mentalität und in der Sprache. Doch auf gute, interessante Weine verstehen sich beide.

Dass zwischen Südtirol und dem großen restlichen Italien inklusive dem Nachbarn Trentino keine große Zuneigung besteht, ist an Details zu erkennen: In einem Bozener Spitzenhotel sind die Fernseher so programmiert, dass die italienischen Sender erst bei Position 63 beginnen, nach deutschen und internationalen Sendern bis hin zu arabischen Kanälen. Aber beim Wein gibt es eine Gemeinsamkeit, nämlich den DOC-Bereich Valdadige (Tal der Etsch), der sich grenzüberschreitend in den beiden Teilregionen Südtirol und Trentino sowie Venetien erstreckt. Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung existiert seit 1975. Zahlreiche Orte in den Provinzen Trient, Bozen und Verona dürfen auf den rund 1.000 ha ausgewiesenen Flächen Weiß-, Rot-, Roséweine und Perlweine erzeugen. Zugelassen sind jede Menge verschiedene Sorten.

Die Bezeichnung findet man indes höchst selten auf Etiketten, meist mit der Herkunft Venetien. Südtirol taucht in den Ertragsstatistiken überhaupt nicht auf, obwohl alle namhaften Weinorte solche DOC-Weine erzeugen dürften. Doch wenn die Südtiroler „Etschtal“ sagen, meinen sie damit die Weine, die zwischen Meran und Bozen gewachsen sind, die aber ohne Valdadige auf den Markt kommen. Die Provinz Trento erzeugt nach der Statistik

aus dem Jahrgang 2017 32,6% dieser Weine (rund 34.000 hl), der große Rest entfällt auf Verona und den Rest Italiens. „Es sind Weine für den italienischen Markt“, meint man bei der großen Cantina Mezzacorona. Und Winzer Paolo Endrici urteilt: „Der Etschtäl ist für unsereins ohne jede Bedeutung.“

Trentino: Großbetriebe dominieren

Also wendet man sich bei dieser Region lieber anderen Weinen zu. Hier gibt es weinrechtlich eine Ergänzung: Der im Norden Italiens schon länger beliebte deutsche Kerner hat ebenso offiziellen DOC-Status wie die interessante Züchtung Manzoni Bianco (Riesling x Weißburgunder), vorgenommen vom einstigen Direktor der Weinbauschule San Michele all'Adige.

Beherrschend im Trentino ist die Großgenossenschaft Cavit, auf die 60% der Gesamtproduktion der Region entfallen. Die Palette ist breit gespannt. Knapp 22% werden im Land vermarktet. Deutschland ist ein wichtiger Exportmarkt, auch weil man hier mit der Sektkellerei Kessler aus Esslingen eine deutsche Tochtergesellschaft hat, die viel Grundwein von der „Mutter“ bezieht und zuletzt mit ihren Premiumsekten ein Umsatzplus

von 7% erzielte. Trotz ihrer Größe ist das Unternehmen zu individuellen Weinen in der Lage. Pinot Grigio ist dafür eine wichtige Sorte, auch oder vor allem für den Fachhandel (neu ist der Rulendis), ebenso Pinot Nero (der Neuling heißt Brusafer). Mit dem Müller-Thurgau Zeveri demonstrieren die Önologen des Hauses, dass sich aus der Allergeweltssorte ein Wein mit feiner Würze und Tiefgang erzeugen lässt. Er steht im Regal allerdings mit rund 15 Euro, doch das ist der Wein locker wert.

Der zweite Riese im Land mit 2.600 ha und 1.500 Mitgliedern ist Gruppo Mezzacorona, die in Deutschland mit Bavaria Weinimport eine eigene Tochter hat. Klassische Rebsortenweine sind eine besondere Stärke der Vorzeigelinie Castel Firmian. Auch hier ist der Pinot Grigio ein wichtiger Wein. Doch richtig reüssieren kann man vor allem mit zwei autochthonen Sorten aus dem italienischen Norden, dem würzig-feurigen Lagrein und dem Teroldego, der als Riserva No. 5 oder auch als „einfacher“ Riserva hohe Noten verdient.

Während der Ferrari-Rennstall in der Form 1 etwas schwächelt, ist das gleichnamige Sekthaus in Trento immer wieder für prickelnde Überraschungen gut. Neu ist der zupackende, ausgewogene Giulio Ferrari Rosé Spumante aus Pinot Noir und Chardonnay,



von dem nach elf Jahren Reife auf der Hefe nur 5.000 Flaschen gefüllt wurden. Auch einer der Großen unter den Privaten, das Haus Endrici, kommt immer wieder mit neuen Produkten auf den Markt. Aktuell sind das ein komplexer, „trinkiger“ Teroldego, die knackige Cuvée Dalis aus Chardonnay, Sauvignon Blanc, Nosiola und Müller-Thurgau, der saftige, von alten Reben stammende Pinot Nero Gola Lupo sowie der nach Beeren duftende, herzhaft-dalis Rosé, bei dem zunächst irritiert, dass er sich überhaupt Rosé und nicht Rosato nennen darf, da er sich aus Teroldego und Sauvignon Blanc zusammensetzt, was weinrechtlich eigentlich nicht zulässig ist. Die Aufklärung liefert Junior Daniele Endrici: „Der Wein besteht zu 90% aus Teroldego. Seit 2016 ist es in Italien gestattet, in der Kategorie Rosé 15% Weißwein zuzugeben. Wir haben als erstes Weingut im Trentino diese neue Stilistik ausprobiert.“ Den Namen „Dalis“ erklärt er so: „Das ist die Vereinigung der Namen Daniele und Lisa Maria, die neue Endrici-Generation.“

Südtirol: Selbstbewusste Preise

Viel Bewegung ist auch beim nördlichen Nachbarn Südtirol zu registrieren. Das einst vom Vernatsch dominierte Land mit seinen 5.300 ha stellt längst andere Sorten in den Vordergrund, kann viel Weißwein vorweisen und erlebte bei den Genossenschaften durch Fusionen einen Schrumpfungsprozess auf nurmehr zwölf Betriebe. Auch hier zeigt man mit dem in Deutschland vernachlässigten Müller-Thurgau, dass diese Rebe Weine mit Format liefern kann. Der delikate Graun der Kellerei Kurtatsch ist ein Beispiel dafür.

Eine Fusion erlebten 2010 zwei Betriebe, die Burggräfler Kellerei (gegründet 1901) und die Weinkellerei Meran (gegründet 1952). Ent-

standen ist ein Betrieb mit Sitz in Marling bei Meran, der den Namen der Stadt Meran in den Vordergrund stellt und heute 260 ha Rebfläche vorweisen kann, die von 380 Mitgliedern bewirtschaftet werden. Das Sortiment ist recht umfangreich, obwohl einiges umstrukturiert wurde. Kellermeister Stefan Kapfinger kann ansehnliche Selektionen etwa von Weißburgunder (genannt Tyrol) und Chardonnay (Goldegg) vorweisen und wagte sich mit dem Weißburgunder Riserva V Years 2012, der erst 2018 auf den Markt kam, auch in höhere Preissphären (59 Euro).

Überhaupt zeigen die Südtiroler bei den Weißweinen immer mehr Selbstbewusstsein, was die Preise betrifft. Spitzenreiter ist hier wohl die Cuvée Primo Grande der Kellerei Terlan, die nur in allerbesten Jahren er-

zeugt wird und in manchen Preislisten schon für knapp 200 Euro auftaucht. Etwas unter 100 Euro durfte man für Weine wie den Weißburgunder Sanctissimus der Kellerei St. Pauls, den LR Bianco der Kellerei Schreckbichl in Girlan (die beiden Buchstaben stehen für den einstigen Chef und Qualitätsmotor Luis Raifer) oder den Bianco Appius der Kellerei St. Michael auf den Tisch legen.

Nicht ganz so weit oben angesiedelt ist ein gerade auf den Markt gekommener, un-gemein kraftvoller, aber auch eleganter und geschmeidiger Chardonnay der Kellerei Tramin, der Troy Riserva 2015, der elf Monate auf der Hefe in Barriques lag und dann noch bis kurz vor der Füllung im Stahl weiterreifen durfte. Kellermeister Willi Stürz, einer der bedeutendsten dieses Fachs in Italien und



Die Kellereien Cavit und Mezzacorona sind die Big Player im Trentino und offerieren ein sehr breites Sortiment. Auf Cavit entfallen 60% der Gesamtproduktion der Region. Trotz der Größe ist das Unternehmen zu individuellen Weinen in der Lage.

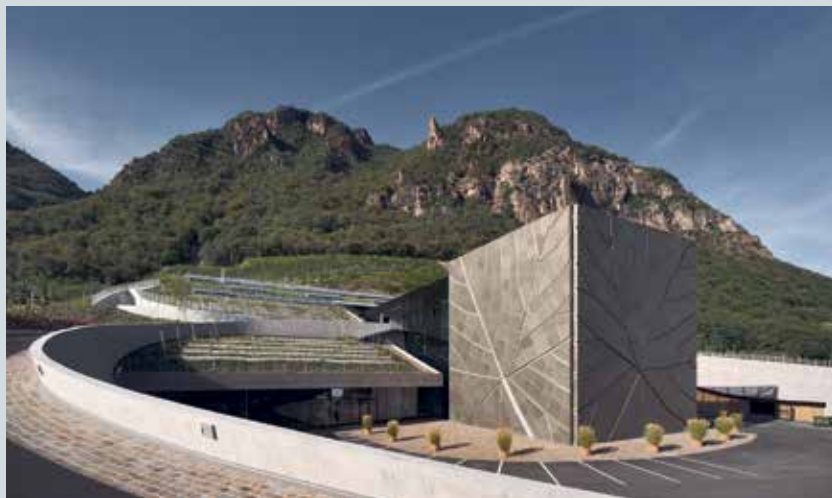


Der zweite Riese ist Gruppo Mezzacorona, die vor allem mit zwei autochthonen Sorten aus dem italienischen Norden, dem würzigen Lagrein und dem Teroldego, punkten kann.



Kellerei Andrian: 2018 hat die Genossenschaft ihr 125-jähriges Bestehen gefeiert – mit einer neuen Ausstattung und dem neuen Chardonnay Doran aus der Selektionslinie. Flaggschiffwein bleibt der Lagrein Tor di Lupo.

Sabine und Christof Tiefenbrunner: Das Paar leitet das gleichnamige Weingut in Kurtatsch in der 5. Generation. Klassiker des Hauses ist der Müller-Thurgau Feldmarschall von Fenner.



Topmodern: Mit dem neuen futuristischen Gebäude hat sich die Kellerei Bozen zukunftsfähig aufgestellt.

ein Großmeister für Traminer, legt seit etlichen Jahren viel Wert auf Chardonnay, möglichst aus Höhenlagen zwischen 500 und 600 m. „Wir haben gelernt, die Trauben von der Höhe zu verstehen“, berichtet Stürz und meint zurückhaltend: „Mit dem Ergebnis können wir ziemlich zufrieden sein.“ Der Preis erfreut den Verkauf. In Deutschland liegt er bei knapp 70 Euro.

In ähnlicher Preislage (69 Euro) wird ein Rotwein angeboten, der geschichtsträchtig ist. Die Klosterkellerei Muri-Gries, die für ihre ausgezeichneten Weine einen guten Ruf genießt, hat viele ihrer Rebanlagen im Lauf der Zeit vor die Tore von Bozen verlagern müssen, um dem Städtebau zu weichen. Nur die 2,7 ha Klosteranger, geschützt von alten Klostermauern, blieb übrig. Diese Flur ist seit 2014 als DOC-Einzellage eingetragen. Das wurde vom Önologen des Hauses, Christian Werth, für einen besonderen Lagrein aus eben diesem Jahrgang genutzt, der erst kürzlich auf den Markt kam. Der Wein ist enorm dicht, elegant und nicht zu mächtig, entwickelt

viel Druck, Länge und hat ein großes Alterungspotenzial.

Bei Sekt ist ebenfalls das Hochpreissegment drin, wenn eine Sektkellerei wie die höchstgelegene in Europa, Arunda von Josef Reiterer in Mölten auf 1.140 m über dem Meeresspiegel, etwas Besonderes vorstellt, nämlich den Pineas aus Chardonnay, Weißburgunder und Assirtiko. Der Wein vom Jahr-

gang 2010 wurde komplett in neuem Holz vergoren, danach lag er als Sekt sieben Jahre auf der Hefe. Die griechische Sorte Assirtiko brachte einst der Weinvisionär Professor Rainer Zierock nach Südtirol und nutzte sie bis zu seinem Tod im Jahr 2009 in seinem Anitz Dolomytos am Ritten für seine Cuvées. Der dem Riesling ähnliche Grieche verträgt sich offenbar sehr gut mit Burgunder, so dass Reiterer ein prachtvoller, vielschichtiger Sekt gelang, der durchaus 60 Euro wert ist.

Auch sonst tut sich einiges in Südtiroler Betrieben. So zeigt die Kellerei Andrian, gegründet vor 125 Jahren und seit zehn Jahren mit Terlan fusioniert, wieder eigenständig Flagge, auch deshalb, weil die Terroirs beider Betriebe sehr unterschiedlich sind. Ein Ausdruck dessen sind der bemerkenswerte Lagrein Tor di Lupo (ein bewährter Wein im Sortiment und Aushängeschild der Kellerei) und der neue, vielschichtige, feinwürzige Chardonnay Doran 2016 in der Selektionslinie. Daneben bekamen die Weine eine neue Ausstattung, um die Wertigkeit auch optisch zu vermitteln. In Sachen moderne Architektur hat die Kellerei Bozen mit einem futuristischen Bau auf sich aufmerksam gemacht. Das neue Kellereigebäude hat rund 35 Mio. Euro gekostet und soll die fortschreitende Optimierung der Weinqualitäten und der Betriebsabläufe sichern und das Unternehmen zukunftsfähig aufstellen.

Kaltern ist sicherlich so etwas wie die Weinhauptstadt von Südtirol. Die hier ansässige Kellerei, die exakt 684 Kleinwinzer repräsentiert, hat in den letzten Jahren einige Auszeichnungen eingeharbt. Auch der Kalterersee Classico Superiore gehört dazu. 2017 ist er rundum gelungen und sehr stimmig. Quintessenz heißt die neue Nobellinie mit einem cremigen, im großen Holzfass ausgebauten Sauvignon Blanc 2016, dem zehn Monate auf der Hefe im großen Holzfass gereiften Weißburgunder 2016, der mit seinen 13,5

Bozner Weinkost geht weiter

Die traditionelle Präsentation der Südtiroler Weine, die Bozner Weinkost, die 2016 Pause machte und zwischenzeitlich schon mal in Frage gestellt wurde, wird auch 2019 stattfinden, und zwar vom 28. bis 31. März in Schloss Maretsch. Es ist die 96. Ausgabe, die aber etwas schlanker ausfällt als noch vor einigen Jahren. Rund 40 Produzenten aus Bozen, dem Überetsch, dem Unterland, dem Burggrafenamt und dem Eisacktal mit etwa 170 Weinen haben sich angemeldet. Seminare und Verkostungen zu den Themen Vernatsch, Lagrein und Spitzenweißweine stehen auf dem Programm. Ergänzend kombiniert Slow Food regionale Weine mit traditionellen und modernen Gerichten.



Südtiroler Rarität

Wer eine besondere Südtiroler Rarität, hinter der ein prominenter Name steht, ordern will, muss im unteren Vinschgau hoch hinaus auf den Juvaler Hügel zum Weingut Unterortl-Castel Juval. Hier ist Extrembergsteiger und Abenteurer Reinhold Messner seit 1992 Eigentümer von 3,6 ha Reben und weiterer Flächen mit Obstbäumen für Brände, alles gelegen zwischen 630 und 850 m Höhe. Gisela und Martin Aurich sind die Pächter. Sie stammt aus Freiburg/Breisgau, er ist gebürtiger Berliner, studierte in Geisenheim, war dann in der Fruchtsaftproduktion und als Lehrer im Versuchszentrum Laimburg tätig. Aber dann durfte er für Messner 1991 die ersten Reben pflanzen und hatte eine neue Berufung gefunden. Was er zu bieten hat, ist überraschend guter, typischer Riesling in verschiedenen Varianten, dazu mineralischer Müller-Thurgau, Weißburgunder, die weiße Cuvée Glimmer [Müller-Thurgau und Fraueler, eine alte Südtiroler Sorte] sowie den roten Mischsatz Gneis und einen achtbaren Blauburgunder.



Vol. % Alkohol nicht so mächtig ist wie viele Südtiroler von dieser Sorte, die mit 14 und mehr „Volt“ ein bisschen zu viel Muskelkraft haben. Ungemein delikat ist der Passito 2014 vom Goldmuskateller, ein großer Süßwein.

Das Haus Tiefenbrunner in Kurtatsch, eines der renommiertesten Weingüter Südtirols, nennt seine Grands Crus „Vigna“. Dazu gehören der Sauvignon Blanc Rachtl Riserva (ungemein feingliedrig, raffiniert), der würzige Chardonnay Riserva und der Klassiker des Hauses, der straffe, saftige Müller-Thurgau Feldmarschall von Fenner, gewachsen auf 1.200 m Höhe. Im Mai 2019 ergänzt der Cabernet Sauvignon Toren vom Jahrgang 2015 das Sortiment. Das ambitionierte Weingut Pfitscher in Montan präsentierte kürzlich als streng limitierten Neuling den 2016er Sauvignon Blanc Mathias Kathreinerfelder. Die Einzellage befindet sich auf 900 m Höhe. Nur 2.850 Flaschen wurden gefüllt (Preis stattliche 30,50 Euro). Der Wein lässt gekonnten Holzeinsatz spüren und präsentiert sich im Geschmack dicht und lang. Auch ein Lagenwein nach den neuen Kriterien Südtirols ist der Pinot Grigio Riserva Giatl vom Weingut Peter Zemmer in Kurtinig an der Weinstraße. Der 2016er wurde im kleinen Eichenfass zwölf Monate lang auf der Hefe ausgebaut und durfte danach noch im Edelstahl reifen. Fachhändler sind mit 14,90 Euro beim Einkauf dabei.

Das Weingut Elena Walch in Tramin will einen Wein in den Vordergrund stellen, der fast ein bisschen in Vergessenheit geraten ist, nämlich den Kalterersee Classico Superiore. „Er ist ein Bestandteil unserer Identität und ein wichtiger Teil des autochthonen Sortenspiegels“, meint Juniorin Julia Walch, die den Betrieb mit ihrer Schwester Karoline und Mutter Elena leitet. Es handelt sich um eine Selektion der besten 2017er Vernatschtrauben mit jugendlichem Biss, feiner Würze und eleganten Facetten. Lohn der Mühe: der Titel „Bester Vernatsch Südtirols“.

Die Familie Baron Longo-Liebenstein in Neumarkt, die seit 400 Jahren Weinbau be-

treibt und heute weinbaulich vom 32-jährigen Anton Baron Longo repräsentiert wird, setzt beim praktizierten Bio-Anbau sogar auf Sorten wie Solaris, aber die klassischen Varietäten sind weiter die Aushängeschilder. Gute Zeugnisse dafür sind der vielschichtige 2016er Liebenstein (Chardonnay, Pinot Blanc), der feinwürzige 2017er Pinot Blanc und der elegante 2016er Wellenburg (Cabernet Sauvignon, Merlot). „Wir streben Weine mit Noblesse und Eleganz an“, meint der Baron. Das darf auch etwas kosten: Die beiden Lagenweine liegen bei 21,50 Euro, der Weißburgunder bei 12,50 Euro.

Auch wenig bekannte oder unbekanntere Weingüter machen auf sich aufmerksam, im Fall des Bioweingutes Zollweghof in Lana mit dem raren 2017er Sauvignon Gris Goldraut, der überwiegend in Tonamphoren ausgebaut wurde und damit eine gute Struktur bekam. Zuständig dafür ist im Betrieb Franz Pfeifhofer, während Partnerin Irmgard Windegger für die rote Cuvée Braunsberg aus drei pilzresistenten Sorten zuständig ist und daraus einen geradlinigen Rotwein zustande brachte. Beide Weine sind mit 10,90 Euro plus Steuer im vernünftigen Preisrahmen. Zu den Nobodys gehört auch der Tröpfthalhof von Biowinzer Andreas Dichristin in Kaltern, der viel und ausdauernd mit Tonamphoren arbeitet und die Weine dabei lange auf der Maische lässt. Das gelingt gut beim Rosso vom Cabernet Sauvignon, während der Vino Bianco vom Sauvignon Blanc nur etwas für Orange-Fans ist.

Die Familie Baron di Pauli, die 1999 zur Wiederbelebung des 300 Jahre betriebenen Weinbaus eine Kooperation mit der Kellerei Kaltern einging, kann jetzt zwei beachtliche Rotweine aus dem Jahrgang 2015 vorweisen: die Cuvée Arzio aus Merlot und Cabernet Sauvignon (schöne, ausgewogene Fülle, feurig) und den Merlot Riserva, ein eleganter, gut konzentrierter Wein mit feinem Sortencharakter. Der Einkaufspreis für Händler liegt allerdings bei 25 Euro.

RUDOLF KNOLL



Millage
Sounds like Bubbles